



## Filet de Porc au thym & tomates

### Ingrédients

1 boîte de 400 g de tomates cerises Cirio 500 g de filet de porc 8 tranches de bacon Huile d'olive extra vierge Quelques brins de thym Sel et poivre Ficelle de type alimentaire

### Préparation

1. Coupez le filet de porc en 8 morceaux de taille équivalente, enveloppez-les dans le bacon et ficellez-les avec la ficelle alimentaire.
2. Huilez un plat de cuisson, placez-y la viande et ajoutez les tomates cerises Cirio salées et poivrées.
3. Faites cuire à 200 °C pendant une vingtaine de minutes.

